

STELLENAUSSCHREIBUNG KOCH

Deine Aufgaben in unserem Team richten sich auch nach deiner Erfahrung:

- Neben dem Mise en place, dem Mittag- und Abendservice fallen auch die üblichen Küchenaufgaben an (Warenannahme, aufräumen, putzen u.a. gehören selbstverständlich auch dazu)
- Wir haben jedoch keine klassische Postenaufteilung in der Küche, d.h. du solltest Spaß an allen Zubereitungen haben
- Die erste Speisekarte steht bereits, für alle folgenden Karten freuen wir uns auf den Input eines starken Teams
- Gemeinsames Entwickeln von Rezepturen gehört ebenfalls zum Tagesgeschäft
- Für den wöchentlich wechselnden Mittagstisch ist deine Kreativität gefragt

Frische Kulinarische Erlebnisse Kreieren?

Was du mitbringen solltest:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (IHK) oder 2-3 Jahre Berufserfahrung als Koch (in verschiedenen Küchen)
- Ein ausgeprägtes Verständnis von Hygiene
- Teamfähigkeit, denn nur zusammen schaffen wir Großartiges
- Eine große Begeisterung für Gemüse und alles, was man daraus zaubern kann
- Einen hohen Qualitätsanspruch, sowohl im Geschmack als auch in der Optik
- Den Willen zur ständigen Weiterentwicklung, sowie Spaß daran zu haben, neues auszuprobieren

Was wir dir bieten:

- Wertschätzung, die sich nicht nur im Gehalt niederschlägt
- Eine positive Atmosphäre, auf die wir sehr viel Wert legen
- Arbeiten im Schichtdienst, kein Teildienst
- Die Möglichkeit, dich als Koch weiterzuentwickeln
- Eine komplett neu eingerichtete Küche
- Berufsbekleidung wird gestellt und gewaschen
- Leckerer Essen während deiner Schicht und ansonsten vergünstigte Konditionen

Stuttgart wartet nur darauf.
Und worauf wartest du?
Keine Frage: #DuBistDieAntwort.
Bewirb dich jetzt! jobs@vhydowe.care